LA PERSANE

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés d'expression aromatique florale

CARACTERISTIQUES

LA PERSANE est une levure issue du croisement entre *Saccharomyces cerevisiae galactose – et Saccharomyces uvarum,* conçue et sélectionnée par Sofralab. **LA PERSANE** est particulièrement indiquée pour l'obtention de vins blancs et rosés aromatiques. **LA PERSANE** favorise en effet la complexité et la finesse aromatique par le développement de notes florales notamment de rose.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

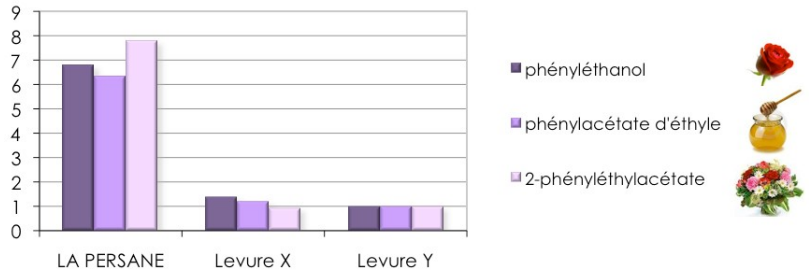
Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*
- Cinétique de fermentation : cinétique moyenne
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 24 °C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 % Vol.
- Production d'acidité volatile : très faible.
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO_2 : moyenne
- Production d'H_2S : faible

Propriétés organoleptiques :

Production importante de composés aromatiques phénylés (2-phényléthanol, phénylacétate d'éthyle, 2-phényléthylacétate), développant respectivement des notes de rose, de miel, de fleurs.

Figure : analyse comparée de composés aromatiques phénylés sur vins blancs vinifiés avec 3 levures différentes. Les valeurs sont exprimées par rapport aux concentrations trouvées dans le vin vinifié avec la levure Y (Piquepoul blanc 2011, France).



*Le vin blanc vinifié avec **LA PERSANE** présente une concentration en composés aromatiques phénylés significativement supérieure (plus de 6 fois) aux vins vinifiés avec les autres levures.*

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs et rosés aromatiques.
- Développement de l'expression aromatique de cépages blancs riches en précurseurs d'arômes tels que le riesling, le muscat, le pinot gris etc.
- Développement de la complexité aromatique de cépages blancs tels que le chardonnay, le melon de Bourgogne, la marsanne et des vins rosés.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation:

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (<25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

SOFRALAB
The Oenological Company

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Selon le règlement européen 1907/2006/CE

Produit : Levures sèches actives

Version CLP du 20/06/2012

1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE ET DE LA SOCIETE

- Désignation commerciale : **GAMME LEVURES SECHES ACTIVES**
- Fournisseur : **SOFRALAB**
  79 AV.A.A.Thévenet – BP 1031
  51319 MAGENTA – France
  Courriel : lcq@sofralab.com
  Tel: + 33 (0)3 26 51 29 30 Fax: +33 (0)3 26 51 87 60

NUMERO D'APPEL D'URGENCE : ORFILA 00 33 (0)1 45 42 59 59

- Type d'utilisation : **Produit à usage œnologique**

2. IDENTIFICATION DES DANGERS

Produit non dangereux selon les critères de la réglementation européenne en vigueur relative à la classification des substances dangereuses.

- Identification des dangers :

-Contact avec la peau :	Irritation, si contact prolongé.
-Contact avec les yeux :	Irritation, si contact direct.
-Inhalation :	Dans certains cas, une exposition répétée peut entraîner une irritation de la muqueuse du nez, de la gorge et des poumons.
-Ingestion :	Une ingestion excessive peut entraîner des problèmes intestinaux.

3. COMPOSITION / INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

- Composition : Levure sèche active *(Saccharomyces cerevisiae).*

4. PREMIERS SECOURS

D'une façon générale, en cas de doute ou si des symptômes persistent, il est vivement conseillé de consulter un médecin.

- Contact avec les yeux : Rincer abondamment à l'eau courante.
- Contact avec la peau : Rincer abondamment à l'eau courante.
- En cas d'inhalation : Transporter la victime dans un endroit bien ventilé.
- En cas d'ingestion : Faire boire beaucoup d'eau.

5. MESURES EN CAS D'INCENDIE

- Produit non inflammable.
- Moyens d'extinction : Extincteurs à eau, poudre et CO_2
- Protection de l'environnement : L'eau utilisée pour l'extinction des incendies, contaminée par le produit doit être évacuée selon la réglementation en vigueur.

6. MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

- Ramasser le produit par des moyens mécaniques. Laver ensuite à l'eau.
- Limiter le déversement du produit ou l'eau de nettoyage dans les canalisations ou dans le sol.

7. MANIPULATION ET STOCKAGE

- Manipulation : Porter un masque anti-poussière dans les lieux peu ventilés. Eviter d'inhaler la poussière ainsi que tout contact avec le produit.
- Stockage : Pour assurer la bonne conservation qualitative du produit :

  -Stocker dans un lieu frais, sec et ventilé. Eviter de stocker à des températures élevées pendant une longue période.

  -Ne pas stocker avec des produits pouvant altérer l'odeur.

8. CONTROLE DE L'EXPOSITION – PROTECTION INDIVIDUELLE

- Protection des voies respiratoires : Porter un masque anti-poussière si poussières.

- Protection des yeux : Utiliser des lunettes de protection.

- Protection de la peau : Porter des vêtements de protection.

9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

- Cellules vivantes : > 15.10^9 cellules vivantes/g
- Aspect : Poudre
- Couleur : Crème
- Solubilité : Soluble partiellement dans l'eau

10. STABILITE ET REACTIVITE

- Produit stable en conditions normales d'utilisation.
- Eviter l'exposition prolongée à des températures élevées ou une forte humidité pouvant entraîner une importante diminution de la population viable.

11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Produit non toxique en conditions normales d'utilisation.

12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

- Biodégradable

13. INSTRUCTIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

- Produit : Pas de recommandations particulières mais respecter les réglementations locales en vigueur.
- Emballages contaminés : Vider les emballages au mieux et les éliminer selon leur composition en respectant les réglementations locales en vigueur.

14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Produit non concerné par les réglementations du transport de matières dangereuses.

15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Produit non concerné par l'étiquetage des substances et préparations dangereuses.

16. INFORMATIONS ADDITIONNELLES

« Cette fiche complète les notices techniques d'utilisation mais ne les remplace pas. Les renseignements qu'elle contient sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné, à la date indiquée. Ils sont donnés de bonne foi. L'attention des utilisateurs est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

Elle ne dispense en aucun cas l'utilisateur de connaître et d'appliquer l'ensemble des textes réglementant son activité, il prendra sous sa seule responsabilité les précautions liées à l'utilisation qu'il fait du produit. »

SOFRALAB
The Oenological Company

Magenta , Janvier 2013

Par la présente, nous vous informons ,à ce jour, que les produits œnologiques certifiés BIO commercialisés par SOFRALAB sont uniquement ceux mentionnés ci-dessous :

NOM COMMERCIAL PRODUIT	*NATURE DES SUBSTANCES*
ADAGI'O BIO (OENOFRANCE)	Albumine d'œuf poudre
KORDOFAN BIO (OENOFRANCE)	Gomme arabique poudre
LEVURE SP ORGANIC (SOEC)	Levures
MCR BIO (SOEC)	Sucre de raisin
VIVACTIV BIO (OENOFRANCE)	Ecorces de levures

Nous attestons que tous les autres produits œnologiques de la gamme OENOFRANCE , notamment les levures :

- Gamme levuline : Agglo, ALS, Arpège, BRG Yseo, C19 Yseo, CER, CHP, FB, Gala Yseo, Killer, Lumaï, Nov'eline, Primeur, Sewa, Synergie, Ribera Yseo, Symbiose.
- Levures : Ceres B201 Yseo, Ceres C2C L'Authentique, L'Elégante, La Persane.

- ne sont pas produits ni commercialisés en bio par Sofralab.
- ne sont pas disponibles actuellement sur le marché en version bio
- sont commercialisés uniquement par Sofralab dans la gamme OENOFRANCE

M. POINSAUT
Qualité Sofralab

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA
51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.sofralab.com**
SAS au capital de 1.315.600 € - N° SIRET 572 224 863 00041 - N° RCS Reims 572 224 863 - Ident. TVA FR 29 572 224 863

afaq ISO 22000 Sécurité des aliments AFNOR CERTIFICATION

SOFRALAB
The Oenological Company

DECLARATION ALLERGENE DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES OENOFRANCE

Conformément à l'Annexe III bis de la Directive 2000/13/CE modifiée par la Directive 2006/142/CE, concernant le contenu en allergènes, SOFRALAB déclare que les produits œnologiques suivants de la gamme OENOFRANCE contiennent des ingrédients considérés comme allergènes en œnologie :

- **Œufs et produits à base d'œufs (blanc d'œuf)**

ADAGI'O – ADAGI'O BIO – LYSOGRAM+ – OVICOLLE – OVIGEL

- **Lait et produits à base de lait (caséine)**

CASEINE SOLUBLE – VINIFICATEUR C

- **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/L exprimés en SO2 :**

AFFIMENTO – ARABINA – ARABINA PLUS – ARGITIRAGE LIQUIDE – BISULFITE BIDOSE ET TRIDOSE – BISULFITE DE POTASSIUM – BOLTANE CERCLE – BOLTANE TIRAGE – BOLTANE TIRAGE EXPORT – COLLE 2 LIQUIDE – COLLE DE POISSON OF – COLLE H – COLLOGEL – COLVITE CERCLE – COLVITE TIRAGE EXPORT – EQUATION GAMME – EUNOL – EUNOL FLASH – GELATINE N – GOMME SR – KORDOFAN – KYOCELL LIQUIDE – METABISULFITE DE POTASSIUM – OENOCLAR – PASTEURIL – PASTEURIL FLASH – SOLTANE A – SOLTANE B – SOLUTION SULFUREUSE 6% – SULFIGAL GAMME

- **Poisson et produits à base de poisson :**

COLLE DE POISSON OF – COLLOGEL – OENOCLAR

En accord avec le Règlement 579/2012/CE, l'étiquetage est obligatoire en œnologie seulement pour l'anhydride sulfureux, les dérivés des œufs et du lait.

Les autres types d'allergènes indiqués dans l'Annexe III bis de la Directive 89/2003/CE ne sont pas contenus dans les produits fournis par SOFRALAB .

Magenta, Janvier 2013

M.POINSAUT
Qualité Sofralab

Information REACH
Octobre 2010

Le Règlement 1907/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation, l'autorisation et la restriction des produits chimiques (REACH) a été publié 30 décembre 2006. Il est entré en vigueur le 1er juin 2007. Son but principal est d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine et de l'environnement, en procédant à l'enregistrement de toutes les substances chimiques entrant dans son champ d'application, fabriquées ou importées à plus d'une tonne par an.

Sont exclues de cette réglementation :

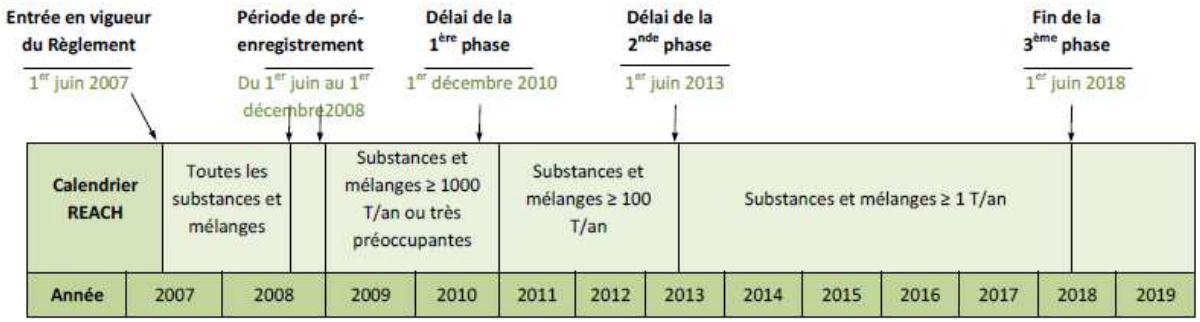
- Toutes les substances naturelles telles que les terres de diatomées naturelles, les levures, les copeaux… (Annexe V de REACH)
- Tous les additifs alimentaires utilisés en tant que tels : acides citrique ou tartrique, bisulfite de potassium… (Article 2, point 5 de REACH)
- Les enzymes alimentaires : ces auxiliaires technologiques sont exemptées d'enregistrement, conformément au Règlement 178/2002 et à la position de l'Amfep (Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products) (Article 2, point 5 de REACH).
- Les polymères, tels que la PVPP (Article 2, point 9 de REACH)
- Les substances dont « *on dispose d'informations suffisantes à leur sujet permettant de considérer qu'elles présentent un risque minimal du fait de leurs propriétés intrinsèques* », tels que la maltodextrine ou l'acide ascorbique (Article 2, point 7 et Annexe IV de REACH).
- Les substances produites à moins d'une tonne par an.

En revanche, sont soumis à cette réglementation des substances telles que les charbons activés et certains tanins.

N'étant ni fabricant, ni importateur, mais utilisateur en aval de ces substances, Sofralab SAS n'a aucune obligation de réaliser des enregistrements de substances auprès de l'Agence Européenne telle que requise par cette réglementation.
Les échéances sont définies par le règlement pour chaque producteur/importateur selon le tonnage produit ou importé, entre 2010 et 2018.
En conséquence, il est difficile de communiquer sur les dates d'enregistrement car seules les entreprises qui procèdent à ces enregistrements sont en mesure de le faire.

Afin de mieux cerner les enjeux, le tableau ci-dessous met en relief les échéances de ces règlements.

Tableau des échéances REACH :



Sources : www.etiquetage-legal.com

OENOFRANCE
Parc d'activités Aliénor - Rue La Motte Picquet - 33300 Bordeaux - FRANCE
Tel. : 33 (0)5 56 29 20 30 - Fax : 33 (0)5 56 29 20 39
www.oenofrance.com

Sofralab SAS travaille en contact permanent avec ses fournisseurs pour suivre la disponibilité des produits dans les mois et années à venir et peut justifier que toutes les substances chimiques livrées par Sofralab SAS sont conformes à la réglementation REACH, à savoir pré-enregistrées par ses fournisseurs quand cela est nécessaire, ou exemptées si elles sont concernées par l'un des motifs d'exemption d'enregistrement détaillés dans l'article 2 de ce texte.

De plus, aucun des produits de Sofralab SAS n'est concerné par la liste des produits SVHC (Substance of Very High Concern) soumis à autorisation.

Vous aurez la confirmation qu'un produit est enregistré conformément au règlement REACH lorsque le numéro d'enregistrement des substances sera inscrit sur la Fiche de Données de Sécurité. D'autres changements peuvent intervenir aussi, tel que l'ajout de scenarii d'exposition en rubrique 16.
La diffusion de ces FDS se fera au fur et à mesure, dès réception de ces informations par les fournisseurs.

La personne pilotant ce processus au sein de Sofralab SAS est le directeur industriel, Monsieur Thierry NAIL, qui est à votre disposition pour tous renseignements complémentaires (+ 33 (0)3.26.51.29.30).

CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

1. Numéro du document: **51/120676/264241**

2. Nom et adresse de l'opérateur

SAS SOFRALAB
79 AVENUE AA THÉVENET
BP 1031 MAGENTA
51319 EPERNAY CEDEX - FRANCE

Site(s) contrôlé(s)
- Rue Pasteur
51530 OIRY FRANCE

Activité principale: **PREPARATEUR**

3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle

Ecocert France SAS
Lieudit Lamothe Ouest
F-32600 L'Isle Jourdain

FR-BIO-01

4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme	Validité du ... au	
Autres produits alimentaires			
Albumine d'oeuf	Biologique	30/01/2014	31/12/2015
Crème de levure	Biologique	30/01/2014	31/12/2015
Distributeur			
Levure SP organic	Biologique	30/01/2014	31/12/2015
Ingrédients pour préparations alimentaires			
Activateur de fermentation	Biologique	30/01/2014	31/12/2015
Gomme arabique	Biologique	30/01/2014	31/12/2015
Procédés			
Fabrication de pied de cuve	Process conforme au mode de production biologique	30/01/2014	31/12/2015
Filtration, embouteillage, conditionnement selon méthode champenoise	Process conforme au mode de production biologique	30/01/2014	31/12/2015
Vins			
Moût de raisin concentré rectifié	Biologique	30/01/2014	31/12/2015

Fin du document - 1 page(s)

6. Période de validité
Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**

7. Date de contrôle: **30/01/2014**

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n °834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 07/03/2014**

Le Responsable de certification, Jérôme VIEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite